



Andrea Je Tizzone, il “re” della carne: “Vi spiego perché è meglio cotta al forno, vi sfido a riconoscerla!”

20 Aprile 2024 

SCURCOLA MARSICANA – Scrupolosa gestione delle materia prima, dal suo arrivo fino a quando viene cucinata per essere servita. Per Je Tizzone la carne è una cosa seria: si inizia dal controllo del ph, per assicurarsi che risponda alle normative sulla salubrità del prodotto. Poi viene posizionata nelle celle di frollatura dove periodicamente continua ad essere controllata.

Andrea Di Stefano, che nel 2020 ha aperto la pizzeria-braceria sulla Tiburtina Valeria a Scurcola Marsicana (L'Aquila) seguendo innanzitutto le sue passioni – quella appunto per le carni e quella per l'arte bianca – spiega nei dettagli come prepara le migliori carni che reperisce da allevamenti locali, a partire da **Morzilli Carni**.

“Nel momento in cui il cliente ordina”, racconta il ristoratore, “procediamo al taglio e posizioniamo la costata sotto una lampada affinché il calore da essa generato possa penetrare all'interno della carne: un passaggio fondamentale per avere un prodotto alla giusta temperatura anche all'interno, perché spesso la carne al sangue può risultare all'interno fredda”.

Si va quindi in forno, seguendo una particolare metodologia di preparazione: “L'utilizzo del forno ci dà un prodotto dalla cottura perfetta fino al cuore”, dice Andrea, “perché il calore generato equivale a quello di una brace e grazie al precedente passaggio sotto la lampada penetra in modo omogeneo generando quella reazione di Maillard che conferisce il gusto e il sapore che ci aspettiamo”.

La differenza con la brace? “La cottura è perfetta, compresa quella del grasso, e non si rischia che l'esterno si bruci e l'interno rimanga freddo”, dice sicuro. Brace che comunque non manca da Je Tizzone: è il passaggio finale, dove la carne rimane circa un minuto prima di essere servita, non prima di un paio di minuti a riposare sul vassoio. Altro passaggio ritenuto essenziale perché “il calore continua a penetrare all'interno e riacquisisce quei succhi che sono fuoriusciti al momento della cottura”.

Sale e un filo d'olio a crudo e la costata di vitello è pronta da degustare: Andrea sfida a riconoscere che sia stata cotta al forno.

Braceria-pizzeria a gestione familiare che sa come essere calda e gentile e, al contempo,



attenta a ogni minimo dettaglio, dalla scelta rigorosa delle materie prime fino all'arredamento, da Je Tizzone tutto sa di Abruzzo. Dalla ventricina del Vastese al pecorino di Farindola passando per il maiale nero d'Abruzzo fino alla cantina, in cui si trovano diverse interessanti referenze per nulla scontate.

pubbliredazionale